Les entremets du Maroc

Les briwattes	
Poulet aux amandes (G N) Fromage et épinards (L G)	90 95
Les sept salades marocaines Za'lük, matecha m'essla, khizü m'chermel, gar'a hamra m'essla, taktüka, btata m'chermela, kebda m'chermela	95
Les croustillants de gambas à la chermoula (G) Gambas marinées à la chermoula, ail, coriandre, persil, paprika, cumin, citron confit, enrobées dans une feuille de brick	90
La pastilla aux fruits de mer (G) Crevettes, calamars, vermicelles, coriandre, persil, citron confit, épices, feuilles de brick	105
Les plaisirs d'ailleurs	
L'avocat aux gambas Gambas, avocat, tomates confites, sauce cocktail	80
Le jardin des saveurs (L) Thon, salades mélangées, betteraves, tomates cerises, pommes de terre, haricots verts, carottes rapées, oeuf de caille, sauce blanche	95
La César (L G) Poulet grillé, salade romaine, filets d'anchois, croûtons, tomates cerises confites, œuf de caille, copeaux de parmesan, sauce césar	95
Le carpaccio de boeuf (L N) Fines tranches de filet de bœuf, crème balsamique, roquettes, parmesan râpé, sauce pesto	105
Le trésor de la mer (N) Gambas, calamars, moules, noix de cajou, parmesan, échalotes, avocat, salades mélangées, tomates cerises, sauce pesto au mirin	140

٦	r	•		•
	Le	terroir	maroc	aın

Tajine de poulet m'qalli aux olives et citrons confits Poulet fermier, oignons confits, olives violettes, citrons confits, curcuma, gingembre, huile d'olive, épices marocaines	150
Tajine de boeuf aux berqouq et mechmach (N) Bœuf mijoté, pruneaux, abricots secs, amandes grillées, oignons confits, cannelle, miel, graines de sésame, épices marocaines	160
Tanjia comme à Marrakech (L) Jaret de bœuf confite lentement, ail, citrons confits, smen, cumin, huile d'olive, cuit à l'étouffée selon la tradition marrakchie	170
Tajine de loup bar et son assortiment de légumes Filet de loup bar, carottes, courgettes, poivrons, pommes de terre, citrons confits, tomates, coriandre, ail, épices douces	200
Tajine de souris d'agneau aux fruits secs (N) Souris d'agneau fondante, pruneaux, abricots secs, amandes, oignons confits, miel, cannelle, épices douces, graines de sésame	270
Les couscous	
Couscous de boeuf aux sept légumes (G) Bœuf, semoule fine, carottes, courgettes, navets, potiron, choux, pois chiches, tomates, oignons	150
Couscous d'agneau avec tfaya et pois chiche (N G) Souris d'agneau, semoule fine, carottes, courgettes, navets, potiron, choux, pois chiches, tomates, oignons	160

Les saveurs du monde				
Sûpreme de poulet (L) Blanc de poulet tendre, jus de volaille parfumé				
Le Tigre (L) Filet de bœuf mariné et poêlé, sauce aigre douce	200			
Filet de boeuf (L) Filet de bœuf poêlé au beurre, jus de bœuf corsé				
Pavé de saumon (L) Saumon grillé, crème à l'aneth				
Filet de loup bar Loup bar, tomates concassées, sauce vierge	210			
*Votre plat inclus un accompagnement au choix				
Les garnitures				
Frites maison 40 Risotto aux champignons	40			
Légumes sautés 40 Purée de pomme de terre (L)	40			

Les petites douceurs

La crème brûlée à la vanille (L)	60
Crème onctueuse à la vanille de Madagascar	
Le fondant au chocolat (20min) (L G)	60
Cœur coulant au chocolat avec sa boule de glace vanille	00
La pastilla à la crème de lait (L G N)	60
Feuilles de brick, crème à la fleur d'oranger, éclats d'amandes	
grillées	
Le tiramisu (L G)	60
Crème mascarpone parfumée au café et cacao	
Le cheesecake caramel et spéculos (L G)	60
Crème mascarpone, caramel, sablés speculos à la fleur de sel,	
zeste de citron	
L'assiette de fruits	105
Assortiment de fruits de saison	10.
, loos time it go it alto go oaloo.	
L'assiette de fromages (L)	110
Assortiment de fromages	